ROZMAITOŚCI.

We Wtorek **N^ro. 50.** 30. Kwietnia 1822.

Postrzeżenia gospodarczo - rolnicze w podróży do Baden w lecie 1821.

(*Dokończenie.*)

Zaciér kartoflany Altenburski zimny bez poparu, który swoią prostotą, oszczędzeniem drzewa i dobrym wydatkiem się zaleca, iest następuiący:

Do siedmiu mac kartofli biorą $\frac{3}{8}$ macy ięczmiennego słodu zmielonego dosyć miałko, to iest do $3\frac{1}{2}$ kor. kartofli sześć garcy mąki słodowéy ięczmiennéy. Nayprzód słód rozdziela się po kadkach, wodą zimną w małéy ilości 7 do 8 garcy się rozpuszcza i rozrabia dobrze na dnie i tak się czeka aż do wygotowania kartofli — gdy się kartofle ugotuią, trą się na młynku należycie, natychmiast niosą ie do kadki i zaraz dwóch ludzi należycie ie rozrabia — drugi ceber niosą do drugiéy kadki, ciż ludzie tam postępuią i rozrabiaią — trzeci do trzeciéy kadki, i także zaraz rozrabiaią — potém wracaią do pierwszéy i idą znowu rzędem aż do ostatniéy, a to iednym zawsze i równie napełnionym cebrem, gdy się iaki ceber zostanie lub dwa, to te między kadki rozdzielaią; trzeba uważać, aby równo do każdéy kadki weszło kartofli i żeby im nie dać stygnąć, tylko zaraz z młynka nieść do kadki i natychmiast ie rozrabiać, gdyż ostygłe twardnieią, z mąką się dobrze nie mieszaią i téy extrakcya przyzwoita nastąpić nie może; po rozdaniu wszystkich kartofli ieszcze wziąć ludzi i wszystkie kadki tak należycie rozrobić aby masa płynną się stała, co samo dobre rozrobienie bez dolania wody uskuteczni, gdyż téy kartofle same w sobie dużo maią, a więcéy ieszcze nabieraią przez gotowanie; kadki zostaią otwarte i od kwadransa do kwadransa się przerabiaią, aby prędzéy chłodły — w parę godzin dodaie się siedm wiader wody zimnéy, czyli 105 garcy, lecz tak uważać potrzeba, aby po dolaniu wody stanęła masa między 14 a 18° ciepła podług Reaumera; do tego wyrachowania służy zasada Richmanowska w dziełach W e i s s a o gorzelnictwie i H e r m b s t e d t a o piwowarstwie wyłożona: ieżeli dwa płyny nierównéy ilości i odmiennéy temperatury się mieszaią, to ilość każda multiplikuie się przez ilość stopni owego ciepła, produkta się dodaią, a summa diwiduie się przez sumę ilości; kwocyent będzie oznaczać stopień ciepła, w którym całkowita massa stanie po zmieszaniu. Reguła ekwacyyna nauczy doyścia stopnia, w którym ilości znane zmieszane bydź powinny, aby po ich zmieszaniu otrzymać stopień żądany; nazwiymy: ilość zacieru *a* ilość wody dodać się maiącéy *b*. stopień zacieru *c*. stopień wody *d*. stopień po zmieszaniu zacieru z wodą *x*. więc podług Richmanowskiéy zasady

$$x = \frac{ac + bd}{a + b}$$

Jlość zaciéru i wody są zawsze wiadome, ieżeli i stopień po zmieszaniu wody z zacierem nastąpić maiący iest wiadomy i tylko otrzymać chcemy stopień, w którym zacier ma bydź zmieszany z wodą, więc nazwiemy ilość zacieru *a*. ilość wody dodać się maiącéy *b*. stopień wody *c*. stopień zacieru po zmieszaniu z wodą *d*. stopień zacieru przed dodaniem wody *x*. więc

$$d = \frac{ax + bc}{a + b}$$

$$x = \frac{d.(a + b) - bc}{a}$$

)(

Lecz w tym rachunku trzeba mieć na uwadze, iż mąka w wodzie rospuszczona $\frac{1}{3}$ swoiéy obiętości traci, iż kartofle zgotowane i starte nie wynoszą tylę co surowe; naylepiéy przeto raz wymierzyć zaciér iednéy kadki przed dodaniem wody.

Lecz i bez pomocy tego rachunku gorzelnik przez doswiadczenie dóyść może, w iakim stopniu stosownie do temperatury wody ma rozbierać, aby po dolaniu 105 garcy wody między 14° a 18° stanęła masa zacierna, ile że dodanie kilku garcy wody mniéy iest szkodliwém, tylko umnieyszenie nim bydź może, przeto lub ciepłéy lub zimnèy wody będzie mógł dodać — bardziéy zachować powinien temperaturę, pod którą zadaie drożdzami i zostaiąc między 14° a 18° stosować się do temperatury kadkarni i mocy fermentu, ieżeli w kadkarni ciepłéy, lub ferment mocny, chłodniéy, w przeciwnym razie cieplèy zadawać powinien.

Zaraz po dolaniu wody zadaie się drożdzami, robota dobrze się miesza, przykrywa i aż do doyrzałości w spokoyności się zostawia, gdy doyrzeie, opadnie i wyklaruie się, nadaie się na kotły, co dopiero czwartego dnia następuie.

Na tych samych prawidłach polega, tylko w szczegółach iest odmienny zaciér Cieszyński następuiący:

Do $5\frac{1}{2}$ korca kartofli biorą $52\frac{1}{2}$ funta słodu, t. i. $\frac{3}{4}$ owsianego, a $\frac{1}{4}$ ięczmiennego drobno zmielonego, a lepiéy ieszcze przez puł — rozdaie się mąka po kadkach, i wkażdą kadkę nalewa się po 66 kwart zimnéy wody i rozrabia się z wodą należycie, potém kartofle tym sposobem iak w Altenburgu po kadziach się roznoszą i rozrabiaią należycie iak nayprędzéy z roszczyną mączną — po rozniesieniu wszystkich kartofli stawia się parobków do kadek, aby ie aż do płynności rozrobili — rozrabiaią ie, aż zaciér zeydzie na 40° ciepła podług Reaumera — na ten czas dolewa się do każdéy kadzi trzymaiącéy $3\frac{1}{2}$ kor. kartofli a $52\frac{1}{2}$ ℔ mąki po 118 kwart zimnéy wody, czyli $29\frac{1}{2}$ garcy i należycie wymiesza się ią z zaciérem, spadnie na ten czas na 30 ociepła, zostawia się tak aż do 24° zeydzie; dla prętkiego ochłodzenia można czasem wiosłem poruszać — gdy na 24° stanie, dodaie się ieszcze po 79 gar. wody zimnéy i wymiesza się robota, która natenczas zwykle na 14° staie, ieżeli woda iest o kilka stopni nad nullę, to się dodaie z 20 kwart więcéy wody, ieżeli iest na 6° lub 7° ciepła, to się po 40 kwart do kadki dolewa. Z odmianą temperatury powietrza i wody zmienia się procedura z chłodzeniem zaciéru n.p. w tęgie mrozy z 30° na 26° się ochładza i całkowitego zaciéru osiąga się 15° stopień, podczas sredniego zimna z 30° na 24° się ochładza, a po dolaniu wody staie na 14° przy zwiększaiącém się cieple z 30° na 22° się ochładza a po dolaniu wody staie na 13°; do zadawania drożdzami trzymaią się temperatury zaciéru między 15° a 13°; t. i. w zimie tęgiéy pod 15° w sredniéy pod 14° a w ciepła pod 13° zadaią — iak tylko robota należycie ochłódnie, dodaią kwartę dobrych spodnich drożdzy (nie wodnistych, gdyż woda tylko kwas robi), nakrywaią kadki i zostawiaią w spokoyności aż robota doyrzeie i wyklaruie się.

W obudwóch zacierach trzymaią się tych prawideł, iż w kartoflach iest $\frac{1}{4}$ suchéy materyi a $\frac{3}{4}$ wody, iż na funt suchéy materyi powinno iść ośm funtów wody, co w każdym zaciérze naylepszą iest proporcyą — w miesiąc lub i częściey, ieżeli z innego mieysca dostaią kartofle, te ważą i stosownie do téy wagi lub umieyszaią, lub powiększaią ilość wody — w ten rachunek wchodzi i ta woda, co iest w samych kartoflach.

Doświadczenie nauczyło, iż kartofle same bez dodatku mąki nie dadzą winnéy fermentacyi — przyczyna tego iest ieszcze taiemnicą; Hermbsztedt niedotyka się iéy wcale w swoim dziele, tylko w ogólności nadmienia, iż kartofle $4\frac{1}{3}$ procentu mąki słodowéy ięczmiennéy w stosunku suchéy swoiéy materyi potrzebuią, inaczéy źle fermentuią — Pistoriusz usiłuie to tym domysłem wytłumaczyć, iż kartofle nie maią w sobie glutenu, który lubo sam nie daie wódki, iednak fermen-

tacyą i uformowanie alkoholu sprawia i dla tego dodaie się mąka — potwierdza go w tym domyśle postrzeżenie, iż dodanie kléiu stolarskiego zamiast mąki kartofle do winnéy fermentacyi doprowadza, lecz ten gluten właśnie i w zbożu ginie przy słodowaniu; wątpliwym przeto zostaie ten domysł Pistoriusza, a gdyby był prawdziwym, to byłoby rzeczą naturalną, iżby raczéy mąkę surowego ięczmienia, która podług Einhofa rozbioru w 16 łutach ma 2 drachmy 14 gr. glutenu, dodawać należało i iest nie do poięcia, dla czego Pistorius z użyciem mąki nie słodowanego ięczmienia nie starał się sprawdzać swego domysłu.

Większy dodatek zboża tak w Altenburgu iako i w Cieszynie sądzą bydź szkodliwym wydatkowi, ten domysł zdaie się iuż przez to usprawiedliwionym, iż kartofle mnieyszéy temperatury wymagaią do zadawania drożdzami, iak zboże.

Surrogat drożdży w Altenburgu używany.

Pierwszą razą zaciéra się dobremi spodniemi drożdzami (*Satzhefen*) w których niema ani wody, ani nieczystości. W godzinę dobrą, gdy iuż zaczną powstawać bulki, ubiera się pewna ilość téy roboty z każdéy kadzi i razem zlewa się do beczki i ta się przykrywa — we 24 godzin to iuż gniazdo gotowe i nim zadaią się kadki znowu w téy ilości saméy; tę ilość ubiérać, a potém dodawać się maiącą łatwo każdy wyrachuie i doświadczeniem ztwierdzi. W Altenburgu bierze się z każdéy kadki trzymaiącéy siedm mac kartofli i ⅞ macy słodu ięczmiennego 9 halbów, więc z trzech kadek, iak tam za zwyczay na raz się zaciéra 27 halbów i ta zaraz drugiego dnia w równych częściach, t. i. po 9 halb wlewa się do każdéy kadzi zamiast drożdzy; halba iest trochę mnieysza od naszéy kwarty, 64 halb = 60 naszym kwartom. Co 10 lub 14 dni odnawia się zaciér dobrémi i czystémi drożdzami.

W Cieszynie używaią także tego fermentu, lecz co dzień po ubraniu, dodaią parę kwart piwnych drożdzy, drugiego dnia w parę godzin przed wlaniem do kadek doléwaią po 30 do 40 kwart czystéy wody, aby ustaiąca iuż fermentacya na nowo pozostawała, i nakoniec godziną przed wlaniem dodaią potaż kalegdowany, po parę łutów na kadkę zaciérną rachuiąc — częściéy zacieraią drożdzami samemi i na to zapas suchych drożdzy zachowuią, suszą zaś następuiącym sposobem: w kadce nasypuią popiołu na stopę wysokości, przykrywaią płótnem i na te leią drożdze, w 3 dni w popioł wsiąknie woda a z dróżdzy robi się massa, którą potém na żelaznych blachach na słońcu, lub gdzie ciepłe powietrze przechodzi, suszą.

W Altenburgu podano mi z $3\frac{1}{2}$ kor. kartofli i 6 garcy mąki ięczmiennéy słodowéy następuiące wydatki:

naylepszy 15 gar. 18° Bomego Alkoholometru
średni $12\frac{1}{2}$ — — —
naygorszy 10 — — —

Więc to decesem iuż nazywaią, co dotąd zwyczaynym dobrym iest wydatkiem po gorzelniach, w których dawnym sposobem zacieraią. Wódka od naszéy szumówki, iaka iest w handlu, o grad słabsza — rożnica wydatku zależy, od wagi, iaką trzymaią kartofle; zależy od wewnętrznéy ich dobroci, im mącznieysze tym więcéy im wodnistsze, tem mniéy dadzą wódki — zależy od gatunku kartofli, tak zwane cukrowe maią więcéy mączki, białe więcéy syrupu, tak zwane angielskie maią naymniéy mączki a za to więcéy włokna, zależy nakoniec od gruntu, na którym były sadzone, tak z gruntu chudego kartofle są lepsze iak z tłustego — zależy także od uchybień często niepostrzeżonych, przy tém młynek do tarcia kartofli iest taki, iak nasze, a te wydoskonalone na kształt berlińskich z grubszémi walcami lepiéyby rościerały kartofle, coby się wiele do wydatku przyczyniło.

W Cieszynie wydatki są równe Altenburskim z małą różnicą, iaką przynosi inna proporcya dodatku zboża.

Brahę, iak wyżéy wspomniałem, dla krów biorą, lecz z nią nie naylepiéy postępuią; skrzynia, w którą się wypuszcza braha z kotłów, stoi otwarta na pod-

wórzu wystawiona na słoty; pod tę skrzynię podieżdza wóz z beczką, w którą za wyięciem czopa ze skrzyni wlewa się braha i tak iuż ochłodzoną, wiezą do oddalonéy stayni i tam dopiero na sieczkę ią leią, lecz że sieczkę maią bardzo miekką więc ta niepotrzebuie tak mocnego wyparzenia.

Braha kartoflana nawet w stosunku wagi suchéy materyi w nich się znayduiącéy, nie iest tak pożywna, iak zbożowa. Hermbstedt wprawdzie rachuie moc pożywną brahy kartoflanéy na tę samą skalę, iak zbożowéy, potrącaiąc w obydwóch równo tylko 75 procentu, które giną podczas fermentacyi — lecz to zdaie się sprzeciwiać własnéy iego teoryi; podług téy gluten, który ma nay więcéy siły karmiącéy, włókno, białek i otręby nie dekomponuią się podczas fermentacyi, lecz mało zmienione przechodzą w brahę, a wiadomo iest z rozbioru Einhoffa, iż kartofle prawie nic glutenu, ani otręb nie maią, a wydaiąc więcéy wódki, tym samym więcéy z wagi swoiéy podczas fermentacyi i dystyllacyi tracić muszą, a tak 400 funtów kartofli, w których iest 300 funtów wody a 100 funtów suchéy materyi, nie mogą dać równie pożywnéy brahy, iak 100 funtów zboża.

Tak też błądzą i ci, którzy maiąc gorzelnie, kartofle spasaią bydłem, a ze zboża pędzą wódkę, bo 100 ℔ suchych kartofli, czyli 400 ℔ niewysuszonych dadzą więcéy wódki, iak 100 ℔ zboża; lecz przeciwnie 100 ℔ zboża da więcéy pokarmu, iak 100 ℔ suchych, czyli 400 ℔ surowych kartofli; naybardziéy ta dysproporcya uderza w stosunku, kartofli do owsa; dwa korce kartofli dadzą nierównie więcéy wódki a korzec owsa da więcéy pokarmu.

Tak w Altenburgu, iako i po wielu innych mieyscach miałem sposobność przekonania się, iż dystylacya za pomocą pary wodnéy nie szkodzi bynaymniéy wydatkom, owszem fabrykat nawet nieco ulepsza i wszystkie przypadnienie do kotła niepodobném czyni — lecz natomiast brahę pogorsza, ta staie się wodnistszą, i bydło od takiéy zbytniego rozwolnienia dostać może — a czy dystylacya za pomocą pary wodnéy przynosi większe oszczędzenie drzewa, niżeli bezpośrednie działanie ognia, to nie iest ieszcze roztrzygniętém.

Aparat Altenburski ma Wentyl, przez który zbytnia uchodzi para, sama siłą swoią go podnosząc, co kocioł zapewnia od pęknienia, gdyby nawet wszystkie kurki przez nieostrożność zamknięto — gałka pływaiąca w kotle parowym na wodzie zniża się w miarę, iak wody ubywa przez uchodzącą parę, za zniżeniem się swoiém podnosi kurek rynwy od składu wodnego, woda napływa, gałka się podnosi i znowu przymyka rynewkę a tak kocioł zawsze iest napełniony.

Tę zbieraninę, owoc dwumiesięcznéy pracy i trudów ofiaruie Wam Ziomkowie — bogdaybyto nie było usługą u grobowca tyłu ciężarami tak iuż nachylonego ku upapkowi rolnictwa złożoną!

J. P.

Z Paryża. (*Dokończenie.*) Jak dalece francuzcy dziennikarze stronictwem uwodzą się i iak trudno doyść istotney prawdy, posłuży nam za dowód opisanie processu w sprawie znanego poety Berangera, przed Sad Paryzki w d. 15. Marca wytoczonego i w dziennikach Paryzkich z d. 16. Marca, że szczegółami umieszczonego. — *Drapeau blanc* dał napis artykułowi swoiemu: „P. P. Beranger i Baudouin oskarzeni o występek przeciwko moralności publiczney i religiyney" „Kurier francuzki (*Courier français*) wyraża krótko:" Sprawa P. Berangera obwinionego o powtórne wytłoczenie poezyi przez Sad zakazanych." *Drapeau blanc* zaczyna od tego: Niezmierna ciekawość publiczności, którą wzniecił pierwszy wywód sprawy autora poezyi przeciw Missyonarzòm w Minerwie umieszczoney spowodowała Prezesa użyć środków, aby nie stawano w oknach; lecz iak się iuż wszyscy tym widokiem nasycili, zmnieyszyła się bardzo ilość ciekawych mężczyzn i kobiet; każdy znalazł mieysce dla siebie a 3 lub 4 żandarmów wystarczyło do utrzymania porządku. Kurier francuzki nadaie tey rzeczy więcéy wagi i zapewnia, że o godz. 9 sala sądowa była iuż otwarta, wydano naysurowsze rozkazy do zapobieżenia nieprzyzwoitościom, które przy pierwszém posiedzeniu z powodu nadzwyczaynego nacisku wynikły, żandarmowie stali przy wszystkich wychodach, i nie wpuszczali tylko osoby, którym się udało mieć wstępne bilety; wewnątrz było pełno dam, których przytomność upiększała zwyczayną ponurość sali sądu karnego i t.d. Czytelnik co tam nie był obecnym, czytaiąc obadwa dzienniki, nie wie któremu ma wierzyć; i to tylko widzi, że ieden z nich oczywiście rozminął się z prawdą.

Redakcyą F. Krattera. — Drukiem J. Pillera.